infra-grill 90

das ideale Grillgerät mit selbstreinigenden Innenseiten



AKA ELECTRIC®

infra-grill 90

DAS IDEALE GRILLGERÄT FÜR VIELFÄLTIGE ANWENDUNG

SELBSTREINIGENDE INNENSEITEN DURCH KATALYTISCHE BESCHICHTUNG

grillen

braten

dünsten

erhitzen

überbacken

warmhalten

Wir machen uns mit dem Gerät vertraut ...

Technische Daten

Stromart:
220 V Wechselstrom 50 Hz

Leistungsaufnahme:
Stufe 1 – 370 W
Stufe 2 – 850 W
Stufe 3 – 1 500 W

Außenmaße:
580 x 320 x 310

Nutzraum:
410 x 215 x 230

Spießantrieb:
Motor 220 V Wechselstrom
1 U/35 sec über Zeitschaltuhr
90 Minuten mit ca. 4 Minuten Nachlauf
4-Takt-Warmgeräteschalter
Glimmlampe: E 23/20
Summer: 24 V Gleichstrom
Gewicht: ca. 13 kg

Zubehör:
1 Grillrost
1 Fettfangschale
1 Warmhalteschale
2 Bediengriffe
1 Grillspieß
2 Mitnehmerscheiben
6 Schaschlykspieße

Vorbereitung und Bedienung des Gerätes

Nach dem Auspacken Gerät und Einzelteile mit feuchtem Tuch säubern und trocken reiben.
Sicherheitsglasscheibe zuerst mit dem rechten, dann mit dem linken Lagerzapfen in die dafür vorgesehenen Schlitze einführen und Scheibengriff oben einrasten. Beim Herausnehmen der Scheibe umgekehrt verfahren.

Typenschild beachten!

Nur an 220 V Wechselstrom anschließen, Anschlußkabel von den Abstandhaltern nehmen, Gerät an ordnungsgemäßer Schutzkontakt-Steckdose (abgesichert mit 10 A) anschließen.



Das Gerät grundsätzlich vor dem Grillen auf Stufe 3 bei geschlossener Scheibe ca. 10 min mit Fettfangschale, mit oder ohne Rost vorheizen.

Hierzu Heizstufenschalter auf 3 und Zeitschaltuhr entgegen der Uhrzeigerrichtung auf die entsprechende Zeit einstellen.

Schaltplatte mit Kontrollampe

Zeitschaltuhr

Kontrollampe

Heizstufenschalter





Das Gerät ist auf eine feststehende, nicht brennbare Fläche zu stellen. Zur Verhinderung von Bränden ist das Gerät bei Benutzung zu beaufsichtigen.

Die Zubehörschale läßt sich nur öffnen bei herausgezogenem Gerätestecker aus dem rechten Fuß.

Beachten Sie die Anordnung über brandschutzgerechtes Verhalten in Wohnstätten, Objekten und Einrichtungen vom 5. Juli 1976.

Bei der Inbetriebnahme von Elektrowärmegeräten entstehen an den Gehäuseteilen Temperaturen höher als 60 °C.

Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie bitte zum Bedienen des Gerätes und zum Anheben des Deckels die beigefügten Bedienungsgriffe.

Um Verschmutzungen durch tropfendes Fett zu vermeiden, soll der Grillrost nur zusammen mit der Fettfangschale aus dem Gerät genommen werden.

Bei Stromausfall ist das Gerät sofort vom Netz zu trennen.

Reinigung und Pflege

Gerät nie ins Wasser stellen!

Netzstecker ziehen, erkaltete Glasscheibe aushängen und abspülen. Die selbstreinigenden mattschwarzen Teile (Seitenwände und Rückwand) nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen berühren, weil dadurch die katalytische Schicht zerstört wird.

Auch die Reinigung mit Spül- oder Scheuermittel muß deshalb vermieden werden. Von Zeit zu Zeit das Gerät nach dem Grillen ca. 15 Minuten auf höchster Heizstufe weiterheizen. Dadurch wird die Selbstreinigung aktiviert. Die selbstreinigenden Teile haben bei normalem Gebrauch eine Funktionstüchtigkeit von ca. 3 bis 4 Jahren. Wenn der Selbstreinigungseffekt merklich nachläßt, müssen die Teile ausgewechselt werden. Sie sind im Fachhandel erhältlich.

Die Seitenteile sind auf Ansatzbolzen angehängt und können durch Anheben abgenommen und ausgetauscht werden. Die selbstreinigende Rückwand wird nach Ausklinken des Rastbolzens nach hinten ausgehängt.

Der Einbau der neuen selbstreinigenden Teile erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Vorzüge des Grillens

Das Grillen ist ein Garen bei intensiver Hitze, wobei das Gargut eine schmackhafte Kruste erhält und sehr saftig bleibt.

Das Grillen geschieht auf dem vorgeheizten Metallrost oder Grillspieß durch Strahlungswärme. Durch die trockene Hitze schließen sich die Poren, und der ganze Saft bleibt im Fleisch, Fisch usw. enthalten. Gerade der Fleischsaft ist es, der das gewünschte Eiweiß, Mineralsalze und Phosphate enthält. Das Einreiben des Gargutes mit Öl dient lediglich dazu, daß es am Gitter (Rost) nicht anhängt und das Fleisch geschmeidig wird.

Jetzt beginnen die Vorbereitungen ...

Grillen auf dem Rost

Der Grillrost wird auf die Fettfangschale gelegt und mit dieser mittels der Bediengriffe auf die gewünschte Höhe eingeschoben.
Nach dem Vorheizen (ca. 10 min) kann das Grillgut auf den Grillrost aufgelegt werden (Fettfangschale stets mit Rost benutzen).
Obere Einschubleiste für kleines Grillgut, untere Einschubleiste für größeres Grillgut.



Beim Grillen die Glasscheibe stets geschlossen halten, d. h. die vordere Raststufe dient zum Vorheizen und Grillen kleinerer Fleischstücke. Hintere Raststufe (Scheibe leicht geöffnet) ist für das Grillen großer Fleischstücke bestimmt.

Schaschlykgarnitur



Fettfangschale ohne Rost auf die untere Einschubleiste der Seitenteile schieben. Mitnehmerscheiben auf den Grillspieß schieben. Bestückte Schaschlykspieße mit den Spitzen in die Löcher der linken Scheibe stekken, Griffe in die Formschlitze der rechten Scheibe einlegen und durch Verdrehen einrasten.

Benutzung der Warmhalteschale

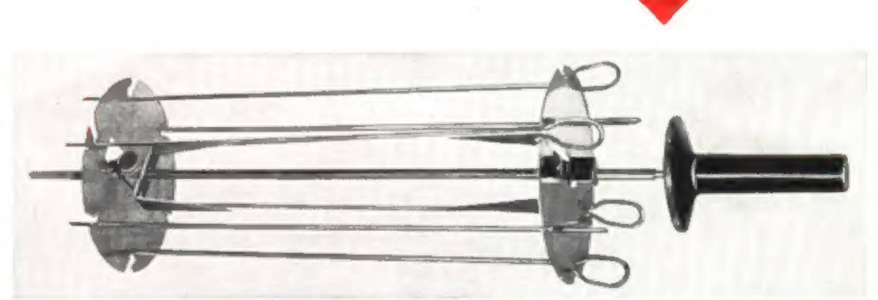
(Deckel öffnen)

1. Braten von kleinen Fleisch- und Fischstücken, z. B. paniertes Gut, Herstellen von Eiergerichten (Rühr- und Spiegeleiern) unter Zugabe von Öl, Butter oder Margarine.
2. Dünsten von Obst, Gemüse und Fischfilets unter jeweiliger passender Zugabe von Butter, Saft, Gemüsewasser, Weißwein, Brühe usw.
3. Erhitzen von Gemüse und Obst, Saucen, Fleisch-Saucen-Komponenten usw.
4. Warmhalten von Fleisch-Sauce-Komponenten sowie Zubehör (Gemüse und Kartoffeln) in Töpfen bzw. beim Erwärmen von Porzellanplatten und Tellern beim Anrichten.

Montageanleitung für Grillspieß

Der Grillspieß wird ausgebaut geliefert. Die Montage erfolgt nach folgenden Arbeitsgängen:

1. Innere Sicherungsscheibe (eventuell mittels Schraubendreher) abdrücken.
2. Spieß mit dem spitzen Ende durch den Griffteil des Spießgriffes stecken.
3. Zur Befestigung des Spießgriffes die abgedrückte Sicherungsscheibe wieder in die Ringnut eindrücken.
4. Befestigung der Mitnehmerscheibe sowie der Schaschlykspieße.



Grillen am Spieß

Beim Grillen am Spieß ist der Rost herauszunehmen und die Fettfangschale auf die unteren Einschubleisten der Seitenteile zu schieben.
Während des Vorheizens einen Mitnehmer auf den Grillspieß schieben und festschrauben.



Dann spießt man einen Broiler mit der Brust zum Mitnehmer. Der zweite Broiler wird verkantet aufgespießt, so daß die beiden Keulen zum Rücken und Bauch des ersten Broilers zeigen. Der zweite Mitnehmer spießt wiederum in die Brust und preßt beide Broiler zusammen. Es ist zu beachten, daß sich das Grillgut nicht lockern kann, mittig auf dem Grillspieß befestigt ist, damit ringsum gleicher Abstand zur Heizung gehalten wird. Die Schaschlykspieße werden durch Flügel und Keulen gespießt. Nach erfolgter Vorheizung wird der Spieß schräg in den Grill eingebracht, das linke spitze Ende in das Kupplungsstück eingeführt und die am Spieß befindliche Nut in das rechte Schlitzlager des Gerätes eingelegt.



Erforderliche Heizstufe wählen und mit der Zeitschaltuhr die Grilldauer einstellen. Die Kontrollampe leuchtet, solange das Gerät heizt.



Glasscheibe immer geschlossen halten! Nach Ablauf der Grillzeit schaltet sich die Heizung automatisch ab, während der Drehspieß noch ca. 4 Minuten weiter läuft. Danach ertönt ein Summersignal, welches durch Drehen des Heizstufenschalters auf die Stellung „0" abgeschaltet werden kann.
Bereits fertige Gerichte können auf der Warmhalteschale warmgehalten werden.

... und nun ein vergnügtes Grillen mit dem

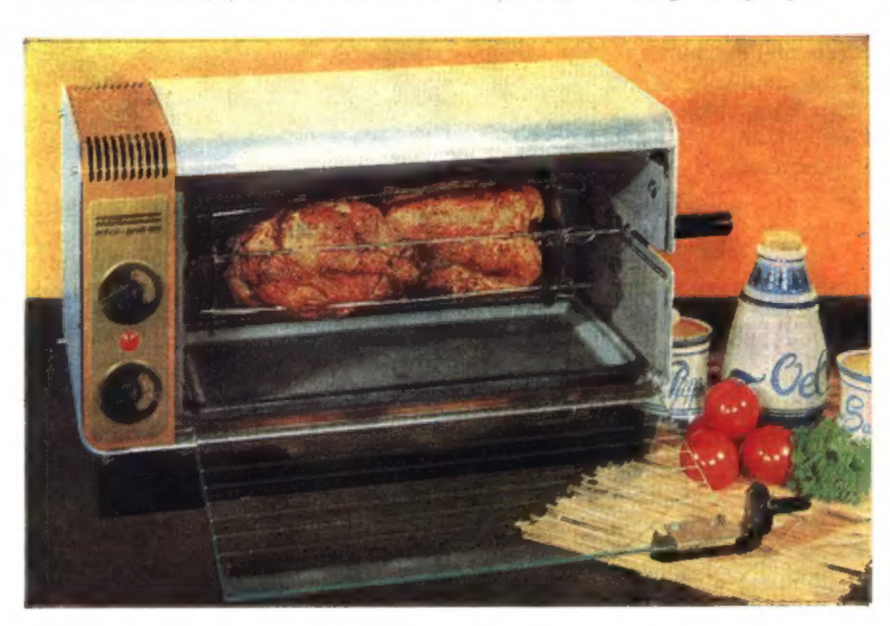
infra-grill 90

AUSGEWÄHLTE REZEPTE

entwickelte und erprobte für Sie Herr E. Blüthner, Chefkoch im Interhotel „Am Ring" Leipzig

Gegrillter Broiler

**Ein goldbraun gegrillter Broiler
mit frischgebackenen pommes frites
und vielen Salaten
ist was für Leute
die gern auf ihre schlanke Linie achten.
Ein Glas Weißwein rundet das
festliche Essen ab.**



Rezeptur für 6 Personen:

2 Broiler im Gewicht von 2,4 kg grillfertig
50 g Öl
Broiler-Gewürz, Salz

Grillzeit: ca. 60 bis 70 Minuten
Heizstufe: 3
Einstellung: Drehspieß, Pfanne auf untere Einschubleiste

Herstellung:

Von den aufgetauten, gewaschenen und abgetropften Broilern wird der Hals abgeschnitten, die Hälfte der Halshaut entfernt und mit dem Magen und Herz gekocht.
Der Broiler wird geölt, die Flügel verschränkt, mit Salz und Broiler-Gewürz innen und außen kräftig eingerieben.
Die Befestigung der Broiler erfolgt entsprechend den Hinweisen im Abschnitt „Grillen am Spieß".
Der vorbereitete Spieß wird in den vorgeheizten Grill eingesetzt und die Uhr gestellt. Zwei knusprig braune Broiler werden mit Pommes frites und einem Salat der Saison eine willkommene Abwechslung im Speiseplan der Familie und Freunde sein.

Gefüllte Tomaten – eine schnell zubereitete Vorspeise

Rezeptur für 6 Personen
6 große Tomaten
6 Eigelb
6 Teelöffel Ketchup
30 g Butter oder Sahna
200 g Schnittkäse
Pfeffer, Paprika, Salz,
Worcestersauce

Grillzeit: 7 Minuten
Heizstufe: 2/5 Minuten; danach Heizstufe 3/2 Minuten
Einstellung: mittlere Einschubleiste

Herstellung:

Von den gesäuberten Tomaten schneidet man einen „Deckel" ab, höhlt das Innere mit einem Teelöffel vorsichtig aus und würzt mit Salz, Pfeffer, Paprika und belegt mit einer Messerspitze Butter oder Sahna und füllt einen Teelöffel Ketschup ein. In die Tomate gibt man ein abgelassenes Eigelb, würzt dieses mit Salz und Worcestersauce und belegt das Ganze mit Käse.
Die Tomaten werden auf der mittleren Einschubleiste angegrillt und dann zum Bräunen mitteis Heizstufe 3 zu Ende gegrillt.
Die gefüllten Tomaten sind einerseits unter Zugabe von Toast oder Knäckebrot eine schnell zubereitete Vorspeise und andererseits als Beilage eine beliebte Ergänzung zum gegrillten Steak.

Brasilianisches Reisgericht

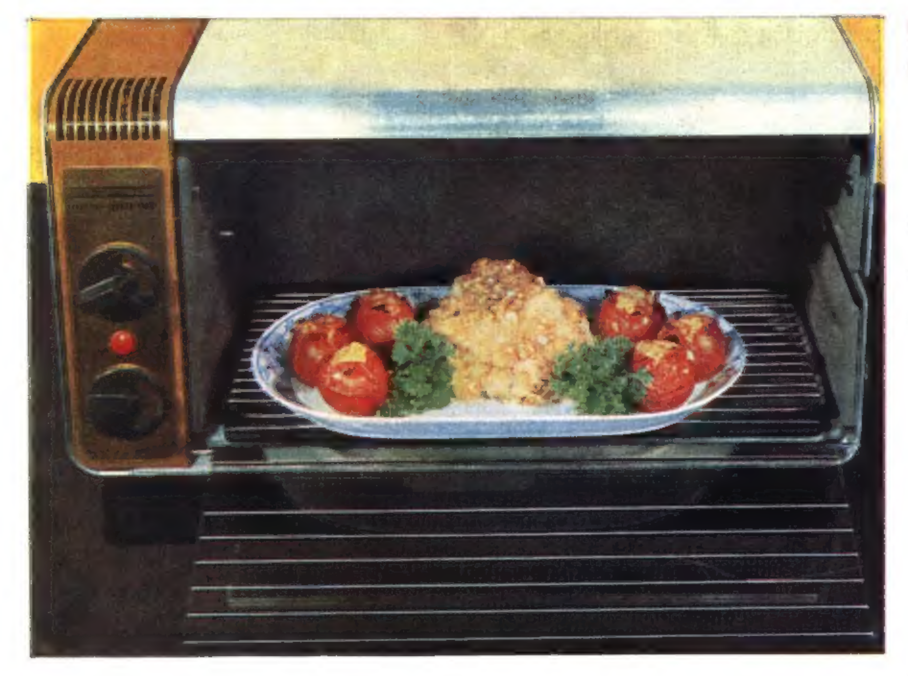
Rezeptur für 5 Personen
100 g Öl
3 mittlere Zwiebeln, geschält = 100 g
150 g gekochter Schinken in Streifchen
150 g marinierte Paprikaschoten in Streifchen
4 gestrichene Teelöffel Curry
1 große geschälte Banane in Scheibchen = 100 g
2 mittlere geschälte und entkernte in Würfelchen geschnittene Äpfel = 150 g
1 Btl. gekochter Kuko-Reis (im Beutel hält er bis zum Verbrauch warm!)
5 gehäufte Eßlöffel Erbsen aus der Konserve
3 Teelöffel Kokosraspel
Glutamat, Salz

Grillzeit: 20 Minuten
Heizstufe: 3
Einstellung: Warmhaltepfanne

Herstellung:

Dieses aromatisch nach Curry duftende, mild-würzig schmeckende Gericht stellt eine Delikatesse unter den Reisspezialitäten ausländischer Küchen dar.
Die Zubereitung ist denkbar einfach und schnell herzustellen. Alle im Rezept angegebenen Lebensmittel werden vorbereitet und wie folgt in die Warmhaltepfanne gegeben:
Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln werden im erhitzten Öl angeschwitzt, Schinkenstreifchen zugegeben, nach und nach Paprikastreifchen, Curry, Bananenscheibchen und Apfelwürfel, Kukoreis, Erbsen und Kokosraspel. Das Ganze wird abgewürzt mit Salz und Glutamat.
Das Brasilianische Reisgericht wird vollendet durch die Zugabe von gemischtem Salat.
Das Gericht ist leicht verdaulich und besonders in der heißen Jahreszeit eine willkommene Abwechslung.





Überbackener Blumenkohl und grillierte Tomaten

Eine schlichte Gemüseplatte wird durch das Grillen und Überbacken zum Meisterstück des Hobby-Koches.

Rezeptur für 6 Personen:

6 kleine geputzte Blumenkohl
80 g Butter, davon 20 g für die Grilltomaten
3 gestrichene Teelöffel Semmelbrösel
6 Tomaten
20 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer und Petersilie

Grillzeiten: je Gemüse 10 Min.
Heizstufe: 3
Einstellung: mittlere Einschubleiste

Herstellung:

Der bißfest gekochte und abgetropfte Blumenkohl wird mit Semmelbrösel bestreut und mit kleinen Butterflöckchen belegt und in die mittlere Einschubleiste zum Grillieren geschoben. Die gewaschenen Tomaten werden eingeschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit geriebenem Käse und Butterflöckchen belegt und gegrillt.
Vor dem Verzehr bestreut man das Ganze mit gehackter Petersilie. Beide Gemüsearten können sowohl als Beilage oder als Schonkostgericht mit Knäckebrot gereicht werden.

Filetsteak mit Kräuterbutter und grillierten Tomaten

Rezeptur für 6 Personen

6 Filetsteaks à 100 g

6 Tomaten (siehe Rezept „Grillierte Tomaten")

60 g Kräuterbutter

30 g Öl

Steakgewürz, Salz

Grillzeit: 12 Minuten/nach 7 Minuten wenden

Heizstufe: 3

Einstellung: Obere Einschubleiste

Herstellung:

Steaks aus der Rindslende sind eine Delikatesse. 2 Stunden vor dem Grillen werden die Filetsteaks mit Öl eingerieben und mit Steakgewürz bestreut. Kurz vor dem Grillen in der oberen Einschubleiste werden die Steaks gesalzen.

Im letzten Moment vor dem Servieren legt man die Kräuterbutter auf das Filetsteak, damit diese ganz langsam zerlaufen kann und alle Duftstoffe am Tisch den Appetit anregen.

Gegrillte Tomaten, Salat der Saison und gebackene Kartoffeln vervollständigen das Gericht.

Spanisches Käsesteak

Rezeptur für 6 Personen

150 g Doppelrahm-Pfefferkäse

600 g Kotelettfleisch

2 Bananen, geschält

120 g gekochter Schinken

120 g Schnittkäse

Rosenpaprika, Steakgewürz, Worcestersauce

60 g Öl

Grillzeiten: für Fleisch 11 Min.
zum Überbacken 13 Min.

Heizstufe: 3

Einstellung:

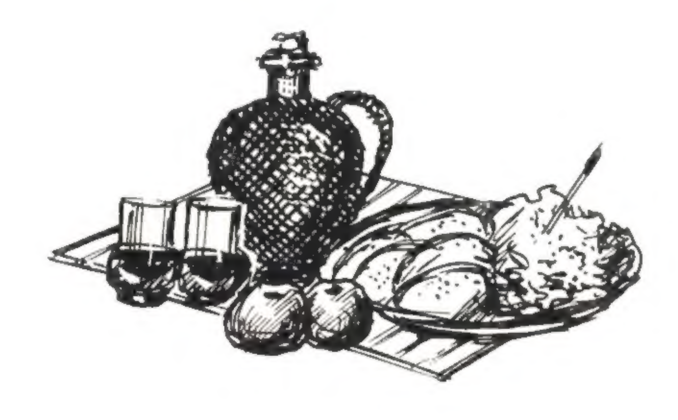
obere Einschubleiste zum Grillieren des Fleisches, mittlere Einschubleiste zum Überbacken

Herstellung:

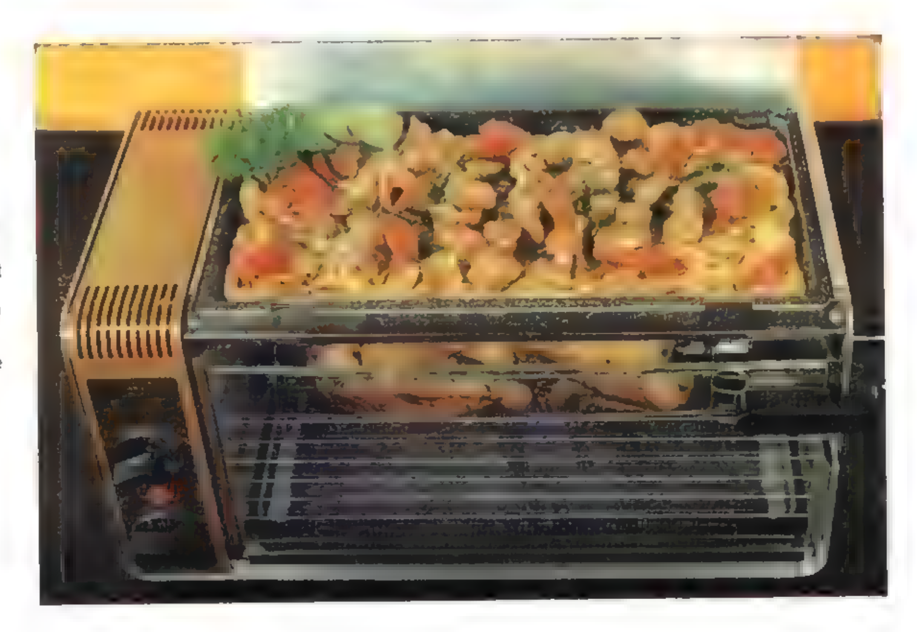
Aus dem Kotelettfleisch werden 6 Steaks à 100 g geschnitten, gewürzt mit Worcestersauce, Salz und Steakgewürz; gegrillt in der obersten Einschubleiste von der ersten Seite 7 Minuten, von der zweiten 4 Minuten.

Bananenscheiben werden auf dem Steak angeordnet, mit Pfefferkäse, Schinken und Schnittkäse belegt. Letzteres wird, mit Worcestersauce und Rosenpaprika gewürzt, in die mittlere Einschubleiste geschoben und überbacken.

Als Beilage reicht man Toast, den man zwischenzeitlich in der Warmhaltepfanne hergestellt hat, oder Bratkartoffeln mit Salatbeilage sowie einen Zitronenkeil zum Schweinssteak.



Fischwürfel „Bulgarisch



... herzhaft
und doch zart
zergehen die „Bulgarischen Fischwürfel“
auf der Zunge

Rezeptur für 6 Personen

500 g Fischfilet (in 2 x 2 cm große Würfel schneiden)
1 große geschälte Zwiebel in Würfeln
Saft einer großen Zitrone
6 kleine feste Tomaten
3 Eßlöffel Ketchup
4 Stück Eier
50 g Öl
2 Bund Petersilie
$^1/_3$ Bund Dill
Salz, Fischgewürz, Pfeffer, reichlich Rosenpaprika

Grillzeit: 10 Minuten
Heizstufe: 3
Einstellung: Warmhalteschale

Herstellung:
Ein Kreuzschnitt wird in die Haut der Tomate geritzt und danach so lange ins kochende Wasser gehalten, bis sich mühelos die Haut mit einem kleinen Messer abziehen läßt. Die Tomaten werden gesechselt, gesalzen und gepfeffert und im heißen Öl mit den Zwiebeln unter späterer Zugabe von Ketchup angebraten. Das Ganze wird an den Rand gezogen, um die mit Zitronensaft, Fischgewürz und reichlich mit Rosenpaprika bestreuten und marinierten Fischfiletwürfel anbraten zu können. Erst nach dem Braten Salz zugeben, damit das wertvolle Fischeiweiß nicht verlorengeht. Die Eier werden geschlagen, mit Salz, gehackter Petersilie und Dill versehen und über das angebratene Fisch-Tomatengemisch gegeben; langsam und vorsichtig gerührt.

Als Beilage gibt man Risotto, Kartoffelpüree, getoastetes Schwarzbrot oder gebackene Kartoffeln und Salat dazu.

Frische Blätterteig-Kümmelstangen – selbstgebacken

Rezeptur für 10 Stück

100 g Blätterteig – tiefgefroren
etwas Eigelb und gleiche Menge Wasser
2 Eßlöffel Mischung aus Kümmel, Rosenpaprika, Salz und geriebenem Käse

Grillzeit: 6 Minuten
Heizstufe: 2
Einstellung: 3 Minuten in der Fettfangschale und 3 Minuten in der oberen Einschubleiste

Herstellung:

Den industriell hergestellten Feinfrost-Blätterteig läßt man – gemäß Anweisung des Herstellers – auftauen, schneidet 100 g ab, bestreut das Teigstück von beiden Seiten mit Mehl und rollt es in einer Größe von 15 x 20 cm aus. Aus diesem Teigstück schneidet man Streifen von 15 cm Länge und 2 cm Breite, bestreicht diese mit dem Gemisch aus Eigelb und Wasser und bestreut das Ganze mit der oben angegebenen Mischung.
Statt der Warmhaltepfanne wird die Fettfangschale mit kaltem Wasser ausgespült, nicht abgetrocknet und danach sofort mit den Blätterteigstreifen belegt und gebacken.
Die Warmhaltepfanne wird aus dem vorgeheizten Grill entfernt, die Fettfangschale statt dessen eingesetzt und der Blätterteig 3 Minuten von unten gebacken.
Nach der angegebenen Zeit wird die Fettfangschale in die obere Einschubleiste zum Bräunen und Fertigbacken geschoben.
Man kann zur optischen Verbesserung die Streifen zu Spiralen drehen, wobei die rechte, flache Hand den Teigstreifen nach oben und die linke, flache Hand gleichzeitig den Streifen nach unten rollt. Die Blätterteigstangen können nochmals erwärmt oder kalt zu Suppen bzw. zum Knabbern gereicht werden.˚



Hackfleischroulade im „Schlafrock"

Rezeptur für 8 Stück

Blätterteig – tiefgefroren

Füllung:
250 g Hackepeter
1/4 Beutel gekochter, erkalteter Kuko-Reis
1 Bund Schnittlauch
1/2 gestrichener Teelöffel gekörnte Brühe
1 Ei, Pfeffer, Paprika, Salz, Knoblauchpulver, gemahlener Kümmel und Salz zum Bestreuen

Grillzeit: 41 Minuten
Heizstufe: 3
Einstellung: Fettfangschale oben und dann obere bis mittlere Einschubleiste

Herstellung der Hackmasse:

1 Beutel Kuko-Reis wird in kräftig gewürztem Salzwasser unter Zugabe von gekörnter Brühe gar gekocht, abgetropft und 1/4 des Beutels mit dem Ei, Pfeffer, Paprika, Salz, gekörnter Brühe, Knoblauchpulver, gemahlenem Kümmel oder Hackfleischgewürz und geschnittenem Schnittlauch mit dem Hackepeter gut vermengt. Die Masse wird in 50-g-Stükke geteilt und fingerlang geformt. In der Zwischenzeit wurde der industriell hergestellte Blätterteig gleich-



Frische Blätterteig-Kümmelstangen Hackfleischroulade im „Schlafrock"

... gut gewürzt und gern gegessen – Hackepeter einmal anders! Mit einem Gläschen Wein ist die Einzugsparty gerettet!

mäßig ausgerollt, in Stücke von 10 x 10 cm geschnitten, die fingerlang geformte Hackmasse darauf gelegt und zusammengerollt. Die Masse ist an den Enden der Hackfleischroulade zu sehen.
Die Hackfleischroulade wird mit dem Verschluß auf die mit kaltem Wasser benetzte Fettfangschale gesetzt, mit einem Gemisch aus Eigelb und Wasser bestrichen und mit Salz und Kümmel bestreut.
Die Warmhalteschale wird aus dem 20 Minuten vorgeheizten Grill entfernt, die Fettfangschale von unten her für 8 Minuten zum Aufbacken darauf gestellt.
Nach diesem Vorgang wird die Fettfangschale 15 Minuten in die mittlere Einschubleiste geschoben (evtl. zu starkes Bräunen in der Mitte ist mit etwas Folie abzudecken!)
Die Hackfleischrouladen werden vorsichtig vom Boden gelöst, seitlich gedreht und 18 Minuten in der unteren Einschubleiste zu Ende gebakken.
Die Hackfleischroulade wird stets warm gereicht mit Worcestersauce oder Ketchup.



Pikantes Senf-Steak

Kräftige Gewürze

geben dem Senfsteak

das besondere Aroma,

das Kenner so lieben.

Rezeptur für 6 Personen:

900 g Schweinekotelettfleisch
2 gestrichene Teelöffel Senf
Salz, Steakgewürz
60 g Öl

Grillzeit:	14 Minuten, davon nach 8 Min. wenden
Heizstufe:	3
Einstellung:	oberste Einschubleiste

Herstellung:

Die Schweinesteaks à 150 g werden leicht geklopft und geölt, mit Steakgewürz und Salz bestreut und von beiden Seiten mit Senf bestrichen. Das Steak wird mit Salaten der Saison sowie gebackenen Kartoffeln gereicht.



Deftiger Bierhappen am Spieß

Suchen Sie auch immer nach neuen Eß-Ideen für Ihre Gäste? Dann servieren Sie zum Frühschoppen einen gegrillten Bierhappen

Rezeptur für 1 Spieß
(1–2 Personen)
Rohstoffe ausgestochen mit einem ∅ von 5 cm
50 g Schnittkäse mit einer Stärke von 1 cm, entspricht 3 Scheiben; gewürzt mit Öl, Salz, Paprika, Currypfeffer und Worcester
2 x 40 g Gewürzgurke und grüne Gurke ≙ je 4 Scheiben; geölt
50 g frische Tomate oder marinierte Paprikaschote, 1 cm stark geschnitten, gesalzen, gepfeffert 3 Scheiben
50 g gekochter Schinken ≙ 4 Scheiben, 0,5 cm stark, geölt, gepfeffert, mit Worcester und Paprika bestreut
80 g Wiener Würstchen ≙ 4 Stücken an beiden Seiten kreuzweise tief eingeschnitten und mit dünn geschnittenem
60 g Schinkenspeck ≙ 4 Streifen à 15 g in der Mitte umwickelt, mit Worcestersauce gewürzt
30 g Graubrot ≙ 4 Scheiben, ausgestochen
100 g Pilsner Bier o. ä.

Herstellung
siehe folgende Seite!



Fortsetzung:

Grillzeit: 20 Minuten
Heizstufe: 3
Einstellung: Grillspieß, Fettfangschale auf der unteren Einschubleiste

Herstellung:

Neben den üblich bekannten Schaschlyks (pro Spieß 300 g gemischtes Fleisch), wo ebenso alle Teile in gleichmäßigen Größen geschnitten sein müssen, empfehlen sich „Deftige Bierhappen" zum Ausprobieren: Im Wechsel werden Gewürzgurken, Käse, Würstchen, Tomate, Brot, grüne Gurke, gekochter Schinken aufgespießt und zwischen den Mitnehmerscheiben befestigt Grillzeit: 20 Minuten

Nach ca. zwei Drittel der Grillzeit tropft ein Teil der Käsestücke auf die Fettfangschale, worin 100 g Bier gegossen wurde.

Die fertigen Happen mit Spieß werden nach dem Grillen in den geschmolzenen Käse gelegt und serviert. Unter anderem wird das getoastete Graubrot im Käse gewendet und verspeist.

Zu den Bierhappen gibt man weiterhin eine Ketchup-Curry-Sauce, bestehend aus Ketchup, Curry, Worcestersauce, Öl und Rosenpaprika.

Rostbratwürste „Spezial"

Rezeptur für 8 Personen

8 Rostbratwürste
1/2 Spezial-Marinade, bestehend aus:
0,25 l Bier
0,15 l Wasser
20 g Essig
2 Prisen Majoran
1 Eßlöffel Ketchup, reichlich
1 Eßlöffel Senf, reichlich
alles gut vermischen

Grillzeit: 25 Minuten
Heizstufe: 3
Einstellung: mittlere Einschubleiste

Herstellung:

Die Rostbratwürste läßt man bei mehrmaligem Wenden bis 2 Stunden in der gut vermischten Marinade liegen. Die Rostbratwürste schiebt man in die mittlere Einschubleiste und bepinselt während des Grillvorganges 4-6mal mit der Marinade.

Würziges Pfeffersteak auf getoastetem Graubrot

Rezeptur für 5 Personen

5 Rumpsteaks à 150 g
50 g Öl
5mal 15 g Kräuterbutter (siehe dann die Ruprik „Kleine Küchen-Tips")
5 Scheiben Graubrot
Salz, Paprika, 2 Eßlöffel schwarze und weiße Pfefferkörner

Grillzeit: 14 Min. davon nach 9 Min. die erste Seite wenden
Heizstufe: 3
Einstellung: obere Einschubleiste

Herstellung:

Schwarze und weiße Pfefferkörner werden mit dem Rollholz grob zerdrückt.

Die geölten und gesalzenen Rumpsteaks werden darinnen gewendet und in der oberen Einschubleiste gegrillt.

Die deftig würzigen Rumpsteaks setzt man auf getoastetes Graubrot.





Gegrillte Zwiebel „Schlächtermeister Art"

. . . wenn Sie diese „Gegrillten Zwiebeln"
so liebevoll anrichten,
dann werden sie zu einem besonderen Leckerbissen.
Ein frisches Glas Bier erhöht den Genuß.

Rezeptur für 5 Personen

15 große Zwiebeln
100 g Fleischblut- oder Filetwurst
1 gehäufter Eßlöffel Semmelmehl (10 g)
Salz, Pfeffer, gekörnte Brühe
40 g Sahna

Grillzeit: 20 Minuten
Heizstufe: 3
Einstellung: mittlere Einschubleiste

Herstellung:

Die geschälten Zwiebeln werden vorsichtig ausgehöhlt und im Wasser unter Zugabe von gekörnter Brühe knapp gar gekocht (Dauer ca. 7 Minuten).
Die Zwiebeln tropft man ab, würzt mit etwas Salz und Pfeffer und gibt folgende Mischung hinein.
Die ausgestochenen Reste der Zwiebel werden fein gehackt und in einem Drittel der Menge Sahna angebräunt, mit Semmelmehl und der feingewürfelten Fleisch- oder Filetblutwurst vermischt und leicht mit Pfeffer nachgewürzt (kein Salz mehr!).
Auf die gefüllten Zwiebeln legt man Flöckchen von Sahna und grillt das Ganze in der mittleren Einschubleiste.



Gemüseplatte

Um eine kulinarische, schmackhafte Variation gleichzeitig auf den Tisch zu bringen, hat man Gelegenheit, in diesem neuen Grill zwei Dinge durch die Warmhaltepfanne anzufertigen:

z. B.: — Gemüse dünsten und Fisch oder Broiler grillen,

— Rührei zubereiten und Weißbrot toasten,

— kleine Schnitzelchen braten und Steaks grillen

usw.

Rezeptur bis 10 Personen:
Gemüseauswahl nach der Saison
Grillzeiten je nach Gemüse
ob roh oder vorgegart
ca. 5 bis 15 Minuten
Heizstufe: 3
Einstellung: Warmhalteschale

Herstellung:

Rohes Gemüse, das in der Größe klein dimensioniert ist, z. B. Erbsen, Möhren, Kohlrabistreifchen o. ä. läßt sich sehr gut dünsten; etwas Wasser und Butter in die Warmhaltepfanne, Zucker und Salz, wenn die Flüssigkeit kocht, die oben genannten Gemüse hineingeben, Deckel schließen und gar dünsten.

Gemüse aus Konserven wird in Butter o. ä. unter Zusatz der Gewürze direkt in der Warmhaltepfanne angeschwitzt. Eine geschmackliche Abrundung erhält das Gemüse durch Zugabe von gehackten Kräutern.

Das Abbinden mit Mehl o. ä. sollte man unterlassen, um nicht unnötige Kalorien aufzunehmen.



Prager Bierschinkentoast

Als herzhafter Mitternachtsimbiß empfiehlt sich der „Prager Bierschinkentoast" mit einem eisgekühlten „Nordhäuser Doppelkorn"

Rezeptur für 6 halbe Toaste

6 halbe Scheiben Toastbrot
6 Teelöffel Ketchup
6 Scheiben Bierschinken à 35 g
6 Scheiben Käse à 35 g
Pfeffer, Salz, Paprika

Grillzeit: 8 Minuten
Heizstufe: 3
Einstellung: mittlere Einschubleiste

Herstellung:

Die schräg geschnittene Weißbrotscheibe wird einseitig getoastet und die geröstete Seite nach unten gewendet.

Als erstes gibt man den Ketchup auf die Weißbrotscheibe, ordnet darüber den Bierschinken und Schnittkäse an. Die Schicht mit dem Bierschinken wird gepfeffert und mit Paprika gewürzt. Der Schnittkäse wird bestreut mit Pfeffer, Salz und Paprika und grilliert.

Das Ganze wird ausgarniert mit Salzsticks, Brezeln und mit Worcestersauce gereicht.

Schweinesteak vom Grill

Rezeptur für 6 Personen

6 Steaks aus Kotelettfleisch à 100 g

Salz, Steakgewürz, Worcestersauce

40 g Öl

Grillzeit: 11 Minuten, davon die erste Seite nach 7 Minuten wenden

Heizstufe: 3

Einstellung: obere Einschubleiste

Herstellung:

Das Kotelettfleisch wird etwas geklopft, mit Öl von beiden Seiten eingepinselt und reichlich mit Steakgewürz bestreut und Worcestersauce. Gesalzen wird das Fleisch kurz vor dem Grillen.

Bei Fleischeinsätzen unter 100 g grillt man nur von einer Seite, da die vorgeheizten Stäbe des Grillrostes gleichzeitig mit garen.

Bei Fleischeinsätzen von 150 g erhöht sich die gesamte Grillzeit auf 14 Minuten.

Die Grillzeiten basieren auf das „rosig" grillen des Fleisches; d. h. „das Steak ist saftig und besitzt im Fleischkern eine rosige Farbe".

Gefülltes Kaßlersteak

Rezeptur für 6 Personen

6 dicke Scheiben Kaßler-Kotelettfleisch à 125 g

60 g Kräuterbutter (siehe dazu Rubrik „Kleine Küchen-Tips")

300 g Waldpilze oder Zuchtchampignons fertig gedünstet

1 Bund gewiegte Petersilie

60 g Öl

Pfeffer (Salz entfällt)

Grillzeit: 18 Min., davon nach 10 Min. erste Seite wenden

Heizstufe: 3

Einstellung: obere Einschubleiste

Herstellung:

In eine dicke Scheibe Kaßlerfleisch schneidet man vorsichtig eine tiefe Tasche, drückt die Teile etwas breit und klopft diese nach. In diese Fleischtasche füllt man gehackte, gedünstete, mit Petersilie vermischte Waldpilze und Kräuterbutter. Mit 2 Rouladennadeln wird das Kaßlersteak zugesteckt, gepfeffert, geölt und in der oberen Einschubleiste gegrillt.

Zu diesem gefüllten Kaßlersteak passen gebackene und gebratene Kartoffeln sowie Salate der Saison.

Grillkost ist kalorienärmer und bekömmlicher als im Tiegel gebratene Speisen.

Durch den Grillvorgang fließen alle überflüssigen Fette ab.

Speisen grillen ist nicht nur gesund, sondern auch zeitsparend und wirtschaftlich im Verbrauch von Energie.

Gegrillte Speisen sind leicht verdaulich und durch die braune Kruste ganz besonders appetitlich.

„Gegrilltes Eis" – eine echte Überraschung

... mit dieser „eisigen" Überraschung werden Sie für Kinder und Erwachsene die perfekteste Gastgeberin sein!



Rezeptur für 7 Portionen

2 Stück Eiklar
50 g Raffinade-Zucker
1 Beutel Vanillezucker
50 g Curaçao oder ähnlicher Likör
7 Portionen Eis
14 Stücke Kekse
20 g Staubzucker zum Besieben

Grillzeit: 1 Minute
Heizstufe: 3
Einstellung: mittlere Einschubleiste

Herstellung:

14 Stück Kekse werden ausgebreitet und mit Likör etwas getränkt.
In der Zwischenzeit wird das Eiklar im kühlen und fettfreiem Gefäß zu einem festen Eiweißschnee geschlagen. Wenn beim Schlagen des Eiklares sich die ersten Konturen bilden, gibt man langsam Vanillezukker und Raffinade zu.

Entnimmt man der Schüssel eine Probe und die Eiweißspitze bleibt gerade stehen, dann besitzt der Eiweißschnee die richtige Konsistenz.
Das tiefgefrorene Eis wird nach der Größe der Kekse geschnitten, abgedeckt mit einem zweiten Keks und ringsum mit Eiweißschnee eingestrichen.
Der Rest des Eiweißschnees wird entweder in den Spritzbeutel gefüllt und die Oberfläche ausgarniert oder einfach obenauf verstrichen.

Das Ganze wird besiebt mit Staubzucker und in die mittlere Einschubleiste des Grills geschoben zum „Überbacken".
Das „Gegrillte Eis" wird nochmals mit Staubzucker besiebt, mit Früchten ausgarniert und sofort serviert.
Eine lukullische Ergänzung dazu:
Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, verdünnen mit Weißwein und abschmecken mit Rum, das ergibt eine wohlschmeckende kalte Sauce zu diesem festlichen Dessert.

Zum Schluß ein paar Küchentips ...

Toasten von Graubrot, Weißbrot und Aufbacken von Brötchen

Toasten im Grill:	Grillzeiten:
Graubrot	6 Min.
Weißbrot	4 Min.
Toasten in der Warmhaltepfanne:	
Graubrot	10 Min.
Weißbrot	5 Min.
Aufbacken der Brötchen im Grill:	12 Min.

Heizstufe: 3

Einstellung: Toasten im Grill (obere Auflagerippe)
Aufbacken im Grill (Auflage der Seitenteile)

Herstellung:

Toasten in der Warmhalteschale: Durchführung erfolgt mit geschlossenem Deckel, Wenden der Scheiben ist notwendig.



eine Kalorie (cal) entspricht 4,187 Joule

Zwischenmahlzeiten

Wer schlank werden – oder bleiben will, sollte statt den bekannten 3 Mahlzeiten mit großen Portionen – diese auf 5–6 Mahlzeiten verteilen. Die Speisen werden mühelos abgebaut, ein Hungergefühl entsteht nicht.

Kalorienfreies Süßen

Der Genuß einer Tasse Kaffee mit zwei Würfelzuckern beinhaltet rund 50 kcal oder 210 kJoule! Überlegter beim Süßen herangehen und öfters einen Austauschstoff statt Zucker verwenden (auch für Salate, Gebäcke, Marinaden etc.).

Mayonnaise

In der kleinen Menge von 100 g Mayonnaise befindet sich bei 83prozentigem Fettanteil 760 kcal oder 3 180 kJoule. Der Handel bietet hervorragende Austauschstoffe an und sollte unbedingt Mayonnaise unter den Salat verarbeitet werden, so sind Joghurt und Quark eine schmackhafte Verlängerung.

Würzen mit Salz

10 g Salz binden 1 l Wasser im Gewebe, d. h. bei reichlichem Genuß dieses Würzmittels entsteht Dickleibigkeit. Besser ist die Verwendung von Kräutern und Gewürzen, die der Handel in frischem oder verarbeiteten Zustand anbietet.
Leber wird grundsätzlich nach dem Braten gewürzt (Salz macht die Leber zäh und trocken!).
Fleisch, Fisch, Geflügel usw. wird stets kurz vor dem Garprozeß gesalzen – hingegen kann das Fleisch bis zu Tagen in der Marinade oder Trockenbeize liegen, um die geschmackliche Qualität zu verbessern.

Speiseöl – Gewürzöl

Zum Grillen verwendet man stets Öl, um ein Anhängen zu vermeiden und die Fleischqualität zu verbessern. Ca. 60 % des aufgetragenen Öles tropfen während des Grillvorganges ab, damit wird das Grillen zu einer echten fettarmen Zubereitung!

In Speiseöl kann Fisch (im ganzen oder portioniert) für 2–3 Tage im Kühlschrank „zart" gemacht werden. Sehr gut schmeckt „Gewürzöl", das man wie folgt zusammenstellt auf 250 g Öl-Menge:

2–3 Stück frische (möglichst rote) Peperoni, halbiert, 10 schwarze und 20 Stück weiße, zerdrückte Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, 8 Stück große zerdrückte Pimentkörner, 1 Teelöffel Paprika und je nach Geschmack etwas Knoblauchpulver.

Dieses „Gewürzöl" verwendet man für die Grillsteaks statt Öl, es schmeckt nach 4 Wochen Lagerzeit herzhaft und fördert mit weiteren Gewürzen die Produktion von Magensäure.

Zubereitungsarten von Kurz-Koch-Reis (Kuko-Reis)

Man würzt das Kochwasser für den Kuko-Reis mit Lorbeerblatt, etwas Zwiebel, Salz und gekörnter Brühe, kocht den Reisbeutel darin und läßt ihn abtropfen. Der Reis muß noch körnig sein. Aus dem Kuko-Reis lassen sich mühelos vielerlei Geschmacksrichtungen herstellen:

Butterreis – Butter mit der Gabel unterziehen und nachwürzen mit Glutal

Tomatenreis – Butter, Glutal, Salz und Ketchup unterarbeiten

Curryreis – Butter zerlaufen lassen, 1 Teelöffel Curry darin langsam ausschwitzen, Reis unterziehen, nachschmecken mit Glutal, Salz bzw. nochmals Curry unterarbeiten und etwas gekörnte Brühe

Gemüsereis – Feinfrost-Mischgemüse oder frisches Gemüse so dünsten, daß keinerlei Flüssigkeit am Ende mehr vorhanden ist, den Reis unterziehen, vollenden mit gehackten Kräutern, Salz und Glutal

Buttermischungen

Butter ist ein leicht verdauliches Speisefett, das jedoch auf 100 g Menge rund 750 kcal besitzt.
Deshalb mit Vorsicht verwenden und statt dessen lieber Cama oder Rahmbutter verarbeiten.

Unter die schaumig gerührte Butter die jeweiligen Zutaten und Gewürze geben, auf Pergamentpapier zu einer Rolle formen, einwickeln und einige Stunden in den Kühlschrank legen. Die Buttermischung kann in dieser Form auch im Tiefkühlfach auf Vorrat eingelagert werden.

Kräuterbutter: 100 g Cama, 20 g feingehackte Kräuter wie Schnittlauch, Dill, Petersilie, 20 g Zitronensaft, 2 Spritzer Worcestersauce

Pfefferbutter: 100 g Cama mischen mit 20 g Zitronensaft, 1 Teelöffel fein gestoßenen schwarzen und weißen Pfefferkörnern, 20 g Kräuter

Bananenbutter: 100 g Cama mischen mit 20 g Zitronensaft und 50 g fein gehackter Bananen, paßt sehr gut zu Wildsteaks und Schweinesteaks.

Nußbutter: 100 g Cama, 30 g geröstete und zerkleinerte Haselnußkerne und 20 g Staubzucker mischen, eine Delikatesse zu Wildsteaks und Schweinesteaks.





Anz.	Artikel-Bezeichnung	Preis	M	Pf
1	Grill	375,–		

Wir bitten Sie, für evtl. Reklamationen den Kassenzettel aufzubewahren

F1 95792 15

Ag 309/ VV Halle IV/27/33 O

Viel Freude und gutes Gelingen mit dem

infra-grill 90

wünscht Ihnen

VEB ELEKTROGERÄTEBAU MÜHLHAUSEN
57 Mühlhausen · Thomas-Müntzer-Straße 15

Mitglied des Warenzeichenverbandes Elektrogeräte der DDR e. V.

Gestaltung: Walter Beng, Mühlhausen
Klischees: Druckerei Fortschritt, Erfurt
Herstellung: Druckerei August Bebel Gotha
Ri 339/79 WV/6/1-10 1440 3. Auflage

AKA ELECTRIC®

Frankfurt

VEB Haushaltelectric Berlin
Werkstatt Frankfurt
12 Frankfurt, Karl-Marx-Straße 70/71
VEB DLK
133 Schwedt, Ernst-Thälmann-Str. 127

Leipzig

PGH Elektron
7127 Taucha, Ernst-Thälmann-Platz 10
PGH „ERF"
727 Delitzsch, Wilhelm-Pieck-Str. 51
VEB Energie
729 Torgau, Güterbahnhofstraße 4
PGH Elektro
726 Oschatz, Bahnhofstraße 12
VEB DLK Döbeln
Werkstatt Leisnig
732 Leisnig, Schloßstraße 5
VEB DLK
723 Geithain, Querstraße 10
PGH „Mechanik"
74 Altenburg, Paditzer Fußweg 10

Karl-Marx-Stadt

VEB DLK Karl-Marx-Stadt
BT Werdau
962 Werdau, Am Brühl 57
(Annahme über alle DLK
des Bezirkes)

Magdeburg

PGH „Elektronik"
301 Magdeburg, Otto-Nuschke-Str. 24
VEB Haushaltelectric Berlin
Werkstatt Stendal
35 Stendal, Hook 3
VEB DLK
356 Salzwedel, Lohteich 2
VEB DLK
357 Gardelegen, Breitscheidstraße 24
PGH Elektro-Pionier
323 Oschersleben,
Halberstädter Straße 40
VEB DLK
36 Halberstadt, Hoher Weg 13
VEB Elektromechanik
327 Burg, Breiter Weg 7
PGH „Elektro"
34 Zerbst, Breite Straße 24
VEB DLK
324 Haldensleben, Warnsdorfer Str. 18

VEB ELEKTROGERÄTEBAU MÜHLHAUSEN

57 Mühlhausen
Thomas-Müntzer-Stadt
Thomas-Müntzer-Straße 15



Geleistete Garantiereparaturen

Datum	Ersatzteile

Ri 148/79 59904/75 V 8/2

GARANTIE

Wir übernehmen für dieses Grillgerät

infra-grill 90

eine Garantie von

24 Monaten

ab Verkaufstag

Diese Garantie setzt sich zusammen aus:

6 Monate gesetzliche Garantie

18 Monate Zusatzgarantie

Herstellertag: 28 Jan 1980

Verkaufstag: 4. März 1980

Stempel und Unterschrift des Verkäufers:

HO 04 10 23 4420
154 Falkensee

Hiermit bestätige ich, daß mir das Gerät vorgeführt und ich mit der Bedienungsanleitung und der Behandlung eingehend vertraut gemacht wurde. Ich habe das Gerät in einem ordnungsgemäßen Zustand übernommen.

Unterschrift des Käufers

AKA ELECTRIC

GARANTIEBESTIMMUNGEN

1. Wir übernehmen gegenüber dem Käufer für dieses Gerät eine Garantie für die normale Funktion für die Dauer von 24 Monaten.
2. Die Garantieleistung besteht in der kostenlosen Beseitigung festgestellter Fabrikations- bzw. Materialfehler.
3. Die Glimmlampe ist von der Zusatzgarantie ausgeschlossen.
4. Grundsätzlich sind von jeder Garantie alle Schäden ausgeschlossen, die auf dem Transport, durch Fehlanschlüsse, Bedienungsfehler, unsachgemäße Behandlung oder unbefugte Eingriffe entstanden sind.
5. Die Garantie wird nur dann gewährt, wenn ein ordnungsgemäß ausgefüllter Garantieschein vorgelegt wird.
6. Das Gerät ist transportempfindlich und muß deshalb vor jedem Transport ausreichend verpackt werden, damit keine Transportschäden entstehen können.

Verzeichnis der Vertragswerkstätten, zu denen ein weitreichendes Annahmestellennetz, auch DLK-Komplex-Annahmestellen gehören:

Rostock

VEB DLK Bad Doberan
2564 Kröpelin, Straße der DSF 36
Tel.: 2 53
VEB DLK Wismar
24 Wismar, Bademutterstraße
VEB DLK
22 Greifswald, Pestalozzistraße
VEB DLK
23 Stralsund, Kädingshäger Str. 74a
VEB DLK
233 Bergen, Straße der DSF

Schwerin

PGH „Elektro-Blitz"
27 Schwerin, Wallstraße 23
Tel.: 27 34 oder 40 89
PGH „1. Mai"
282 Hagenow, Schweriner Straße 14
VEB Schaltelektronik
29 Wittenberge, Perleberger Str. 173

Neubrandenburg

PGH „Heinrich Hertz"
20 Neubrandenburg, Heidenstraße 4
Tel.: 25 37
VEB Haushaltelectric Berlin
AKA-Service-Zentrum
2052 Gnoien, Friedensstraße 62
VEB Hauswirtschaftliche Dienstleistungen Pasewalk
BT Prenzlau
213 Prenzlau, Thomas-Müntzer-Platz
VEB „Elektro"
207 Röbel, Wilhelm-Pieck-Straße 33
VEB DLK
206 Waren, Goethestraße
VEB Hauswirtschaftliche Dienstleistungen
214 Anklam, Philipp-Müller-Straße
PGH „Mechanik"
211 Torgelow, Karl-Marx-Straße 4
VEB Hauswirtschaftliche Dienstleistungen
208 Neustrelitz, Friedrich-Wolf-Str. 1

Potsdam

PGH des Elektro-Handwerks
18 Brandenburg, Potsdamer Str. 34
~~**PGH Elektro- und Ankerwickelei**~~ X
~~155 Nauen, Lindenstraße 3~~
X ab 1.7.81 Helga Salge Nauen Karl-Marx-Str. 40 Tel. Nauen 2754
Annahme: Mo, Fr. 8–12, 13–16 Uhr
PGH Elektro
14 Oranienburg, Str. d. Friedens 68
Firma Heinz Bebert
183 Rathenow, Fehrbelliner Str. 5a
VEB Haushaltelectric Berlin
Werkstatt Stahnsdorf
1533 Stahnsdorf, Clara-Zetkin-Str. 78
VEB Haushaltelectric Berlin
191 Kyritz, Wilhelm-Pieck-Straße 26
PGH Haustechnik
163 Zossen, Marktstraße 19
PGH Energie
17 Jüterbog, Leninstraße 10

Halle

VEB Haushaltelectric Berlin
402 Halle, Große Märkerstraße 6–7
PGH „Elektro" Merseburg
4212 Schkopau, Goethestraße 1a
PGH Elektrotherm
43 Quedlinburg, Steinweg 1a
VEB Chemiekombinat Bitterfeld
Abt. TME/Z 44 Bitterfeld
VEB DLK
485 Weißenfels, Nicolaistraße 42

Erfurt

VEB Haushaltelectric Berlin
Werkstatt Erfurt
50 Erfurt, Meienbergstraße 24
VEB Elmera
523 Sömmerda, Leubinger Straße 15
VEB DLK „Telelux"
57 Mühlhausen, Kreuzgraben 8
Tel.: 35 41
PGH Elektronik
58 Gotha, Bürgeraue 18
PGH „Blitz"
59 Eisenach, Bahnhofstraße 17

Gera

PGH „Heinrich Hertz"
69 Jena, Rosenhügel
Firma Dagomar Milker
65 Gera, Schellingstraße 17
VEB Elektrobau
684 Pößneck, Neustädter Straße 3

Suhl

PGH Bild und Ton
606 Zella-Mehlis, Bahnhofstraße 48
(Annahme nur über DLK)
VEB Elektromedizingeräte
63 Ilmenau, Schlachthofstraße

Dresden

PGH „Mekusto"
8017 Dresden, Lugaer Straße 100
(Annahme nur über DLK)
VEB Haushaltelectric Berlin
Werkstatt Bautzen
86 Bautzen, Rosenstraße 21
(Annahme nur über DLK)
VEB DLK
88 Zittau, Straße der DSF 26
PGH Elektro
89 Görlitz, Leninplatz 2/3

Berlin

VEB Haushaltelectric Berlin
AKA-Service-Zentrum
102 Berlin, Dircksenstraße 115/117
PGH Heimelectric
1034 Berlin, Warschauer Straße 70

Cottbus

VEB Haushaltelectric Berlin
Werkstatt I
75 Cottbus, Straße der Jugend 6
(Annahme nur über DLK des Bezirkes)